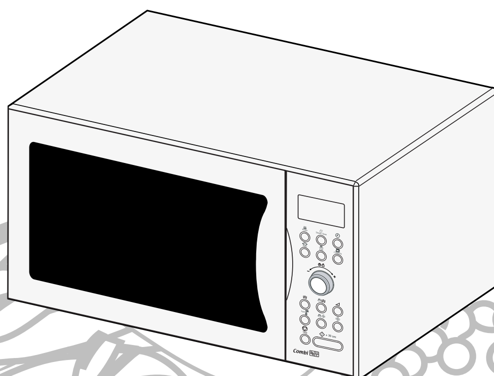
SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Brugervejledning og tilberedningsvejledning

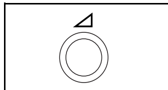
CE1071C / CE1071AC/ CE1071ATC



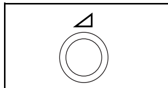
DA

”Hurtig” opslagsvejledning

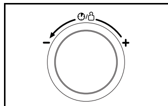
Jeg vil tilberede noget mad



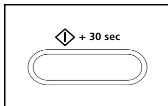
1. Anbring maden i ovnen.
   Tryk på knappen **Mikrobølgeovn** (◿).



2. Tryk på knappen **Mikrobølgeovn** (◿), indtil det relevante effektniveau vises.

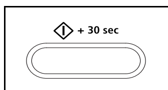


3. Vælg tilberedningstid ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.



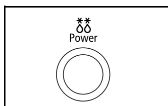
4. Tryk på knappen **Start** (◇).
   Resultat: Tilberedningen startes.
   - Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker “0” fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Jeg vil lægge 30 ekstra sekunder til.

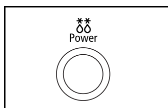


Lad maden stå i ovnen.
Tryk på knappen **+30sec** en eller flere gange for hver ekstra 30 sekunder, du vil forlænge tilberedningstiden med.

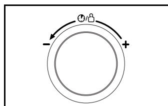
Jeg vil lynoptø nogle madvarer



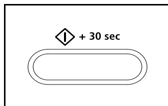
1. Placer den frosne mad i ovnen.
   Tryk på knappen **Lynoptøning** (Power) .



2. Vælg madvarekategori ved at trykke på knappen **Lynoptøning** (Power), indtil den ønskede madvarekategori er valgt.



3. Vælg vægten ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.

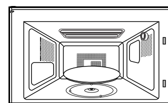


4. Tryk på knappen **Start** (◇).
   Resultat: Optøningen starter
   - Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker “0” fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

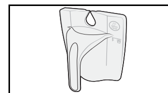
Brug af damprengøringen (CE1071AC / CE1071ATC)

Den damp, der leveres af systemet til damprengøring, opbløder ovnrummets sider. Efter brug af funktionen til damprengøring kan du let rengøre ovnrummets sider.

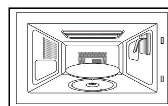
- ☛ Brug kun denne funktion, når ovnen er helt afkølet. (Stuetemperatur)
- ☛ Brug kun almindeligt vand – ikke destilleret vand.
- ☛ Det er bedre, hvis du bruger en luftrensende funktion efter brug af damprengøringen.
- ☛ Hvis lågen åbnes under denne proces, vises “E - 47”.
  (Vandet i ovnen er meget varmt, når funktionen damprengøring udføres.)



1. Åbn lågen.

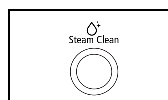


2. Fyld vand i skålen til markeringsstregen på dens inderside.
   (Stregen svarer til ca. 30 ml)

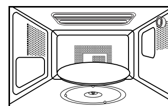


3. Anbring vandskålen i højre side af ovnen

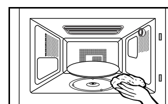
4. Luk lågen.



5. Tryk på knappen **Damprengøring** (Steam Clean) .
   (Pæren er slukket, når der damprengøres.)



6. Åbn lågen.



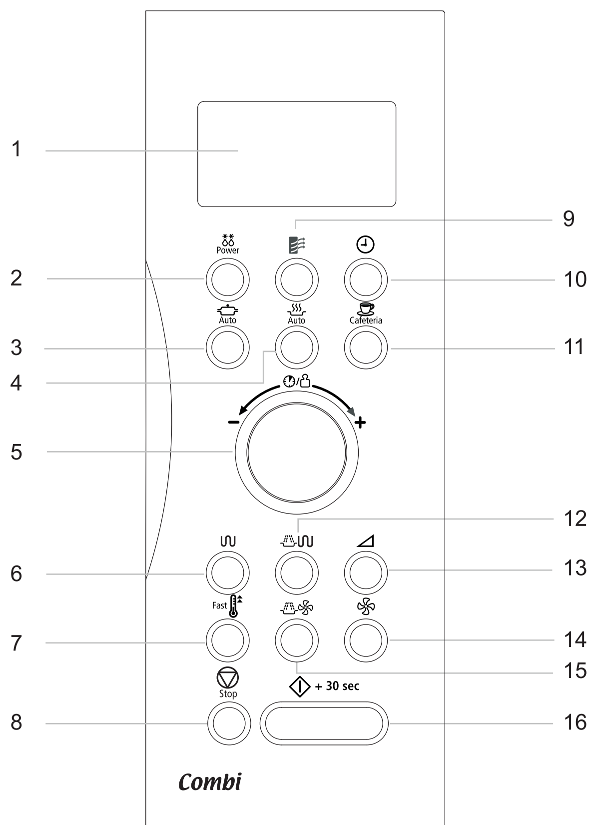
7. Rengør ovnrummets indersider med en tørt viskestykke.
   Fjern drejeskiven og aftør under med køkkenrulle.

Advarsel !

- Vandskålen kan kun anvendes i tilstanden “**Damprengøring**”.
- Ved tilberedning af ikke-væskeholdige emner skal du fjerne vandskålen, da den vil beskadige og medføre brand i mikrobølgeovnen.

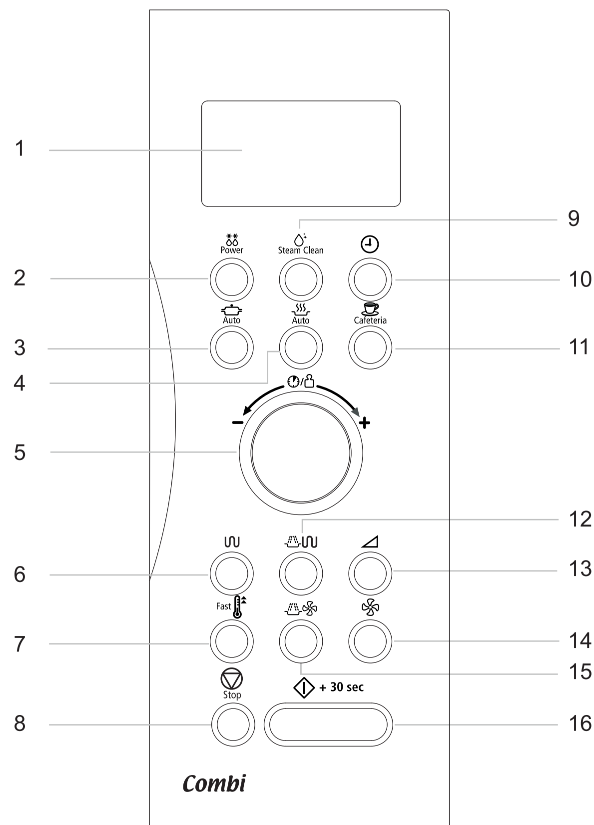
DA

Model :CE1071C



1. DISPLAY
2. KNAP TIL FUNKTIONEN LYNOPTØNING
3. KNAP TIL FUNKTIONEN AUTOMATISK TILBEREDNING
4. KNAP TIL FUNKTIONEN AUTOMATISK OPVARMNING
5. DREJEKNAP (tilberedningstid, vægt og portionsstørrelse)
6. GRILL-KNAP
7. KNAPPEN TIL VALG AF AUTOMATISK HURTIG FORVARMNING
8. STOP / ANNULLER-KNAP
9. KNAPPEN LUFTBEFRIER
10. INDSTILLING AF UR
11. KNAPPEN CAFETERIATILBEREDNING
12. KNAPPEN MIKROBØLGEOVN + GRILL
13. KNAPPEN MIKROBØLGEOVN
14. KNAPPEN VARMLUFT
15. KNAPPEN MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT
16. KNAPPEN START / 30 SEK.

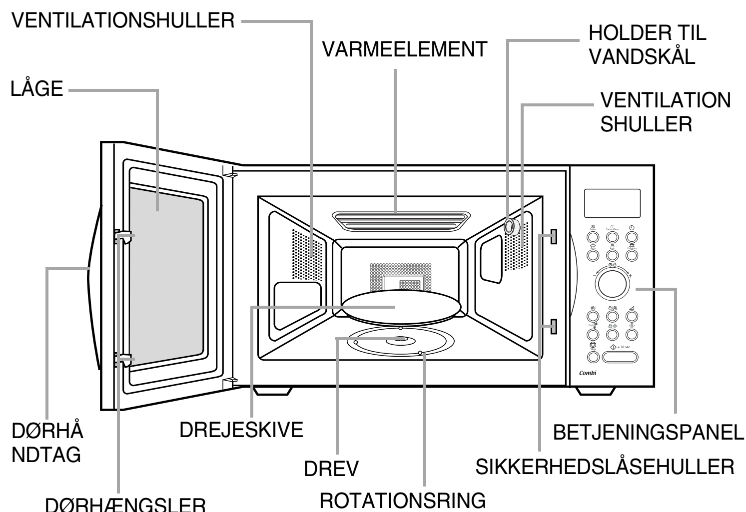
Model : CE1071AC / CE1071ATC



1. DISPLAY
2. KNAP TIL FUNKTIONEN LYNOPTØNING
3. KNAP TIL FUNKTIONEN AUTOMATISK TILBEREDNING
4. KNAP TIL FUNKTIONEN AUTOMATISK OPVARMNING
5. DREJEKNAP (tilberedningstid, vægt og portionsstørrelse)
6. GRILL-KNAP
7. KNAPPEN TIL VALG AF AUTOMATISK HURTIG FORVARMNING
8. STOP / ANNULLER-KNAP
9. KNAPPEN DAMPRENGØRING
10. INDSTILLING AF UR
11. KNAPPEN CAFETERIATILBEREDNING
12. KNAPPEN MIKROBØLGEOVN + GRILL
13. KNAPPEN MIKROBØLGEOVN
14. KNAPPEN VARMLUFT
15. KNAPPEN MIKROBØLGEOVN + VARMLUFT
16. KNAPPEN START / 30 SEK.

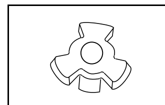
DA

Ovn

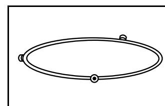


Tilbehør

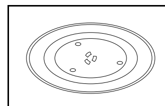
Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.



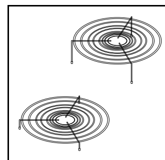
1. **Drev** skal anbringes korrekt over motorakslen i bunden af ovnen.
   Formål: Drevet roterer drejeskiven.



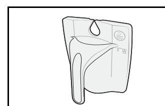
2. **Rotationsring** skal anbringes midt i ovnen.
   Formål: Rotationsringen understøtter drejeskiven.



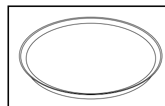
3. **Drejeskiven** skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteret på drevet.
   Formål: Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.



4. **Metalriste** (høj rist, lav rist) skal anbringes på drejeskiven.
   Formål: Metalristene kan anvendes ved tilberedning af to retter på samme tid. En lille ret kan anbringes på drejeskiven og en anden ret på risten. **Metalristene kan anvendes i grill-, varmlufts- og kombinationstilberedning.**.



5. **Ren vandskål** skal anbringes i højre side af ovnen. (kun CE1071AC / CE1071ATC)
   Formål: Vanskålen kan anvendes til rengøring.



6. **Metalrist** til placering på drejeskiven. (kun CE1071ATC)
   Formål: Metalristen anvendes til bruning af madens underside i tilberedningstilstandene mikrobølgeovn eller grillkombination og til at holde dej og pizzadej sprødt.

Brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte at købe en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder mange nyttige oplysninger om tilberedning med din nye mikrobølgeovn:

- ***Sikkerhedsforanstaltninger***
- ***Tilbehør og køkkentøj***
- ***Nyttige tilberedningstip***

Inde i omslaget finder du en hurtig opslagsvejledning, der fortæller om de tre grundlæggende tilberedningshandlinger:

- ***Tilberedning (tilstanden mikrobølgeovn)***
- ***Optøning***
- ***Tilføjelse af ekstra 30 sekunder, hvis retten er utilstrækkeligt tilberedt eller kræver ekstra opvarmning.***

Bagest i vejledningen finder du illustrationer af ovnen og det endnu vigtigere betjeningspanel, så du lettere kan finde knapperne. I illustrationerne bruges der to forskellige symboler i de trinvise fremgangsmåder.


Vigtigt


Bemærk

FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGEENERGI

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

(b) Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Betjen ikke ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:
(1) Dør (bøjet)
(2) Dørhængsler (ødelagte eller løse)
(3) Dørtætninger og tætningsoverflader

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, som er oplært af producenten.

Sikkerhedsforanstaltninger

DA

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG

Før du tilbereder mad- eller drikkevarer i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, at følgende sikkerhedsforanstaltninger er overholdt.

- Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.Brug
  IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv.
  Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer.

Årsag: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.

- Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.
  Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.
- Mindre mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis du bruger de normale tider, kan maden blive overophedet og brænde.
- Hvis du opdager røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du **ALTID** lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig.
  Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen.
  Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning:
  * Anbring de skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
  * Tildæk det med et rent, tørt klæde.
  * Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.
- Fyld **ALDRIG** beholderen helt op, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at undgå, at væsker koger over. Flasker med smalle halse kan desuden eksplodere, hvis de overopvarmes.Opvarm **ALDRIG** en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.
  Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.
- Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.
- Hvis ovnen ikke holdes i ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.
- Tildæk **IKKE** ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da ovnen udleder varm luft.
  Ovnen kan blive overophedes og automatisk slukke for sig selv. Den vil ikke kunne betjenes, før den er kølet tilstrækkeligt af.
- Brug **ALTID** ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen for at undgå forbrænding.

DA

Sikkerhedsforanstaltninger (fortsat)

- Rør **IKKE** ved varmeelementer eller ovnens indre, før ovnen er kølet af.
- Nedsænk ikke el-ledningen eller stikket i vand, og hold el-ledningen væk fra varme flader.
  Betjen ikke dette apparat med en beskadiget el-ledning eller et beskadiget stik.
- Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren.

Årsag: Varm luft eller damp, der slippes ud, kan forårsage skoldning.

- Du kan høre en klikkende lyd under brug (særligt hvis ovnen optør noget).

Årsag: Denne lyd er normal, når den elektriske spænding ændres.

- Brug **IKKE** mikrobølgeovnen i tom tilstand. Strømmen afbrydes af sikkerhedsmæssige årsager automatisk. Den kan betjenes normalt, når den har stået hen i mere end 30 minutter.
  Lad altid et glas vand stå inde i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgeenergien, hvis ovnen startes ved en fejl.
- Mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

VIGTIGT

- Små børn må **ALDRIG** bruge eller lege med mikrobølgeovnen. De må heller ikke efterlades uden opsyn i nærheden af mikrobølgeovnen, når den er i brug. Ting af interesse for børn må ikke opbevares eller skjules lige over ovnen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- Brug **IKKE** hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovnlåget, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres. (Hvis leveret)

ADVARSEL:
Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL:
Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:
Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL:
Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning , når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

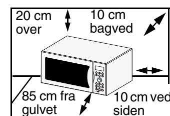
ADVARSEL:
Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

ADVARSEL:
Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

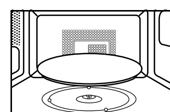
- Af hensyn til sikkerheden må du ikke rengøre apparatet med damp- eller højtryksrenser.

Installation af din mikrobølgeovn

Anbring ovnen på en plan, lige overflade 85 cm fra gulvet. Overfladen skal være stærk nok til på sikker vis at bære ovnens vægt.



1. Når du installerer ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig ventilation til ovnen ved et sørge for, der er mindst 10 cm plads bagved og ud til ovnens sider og mindst 20 cm plads ovenover ovnen.



2. Fjern al emballage inde i ovnen.
   Installer rotationsringen og drejeskiven.
   Kontroller, at drejeskiven roterer frit.

3. Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.



Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
For din egen sikkerhet må du koble ledningen sættes i et trebenet 230 V, 50 Hz, jordet vekselsstrømsstik. Hvis el-kablet til dette apparat er beskadiget, skal det erstattes med et særligt kabel.

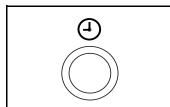


Anbring ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ud for en almindelig ovn eller radiator. Ovnens strømspecifikationer skal overholdes og en eventuel forlængerledning skal være af samme standard som den el-ledning, der følger med ovnen. Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger mikrobølgeovnen for første gang.

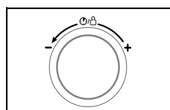
Indstilling af klokkeslæt

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Tiden kan vises med enten 24 timers eller 12 timers angivelse. Du skal indstille uret:
- ***Når du lige har installeret mikrobølgeovnen***
- ***Efter et strømsvigt***

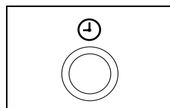
Glem ikke at stille uret frem eller tilbage ved skift mellem sommer- og vintertid.



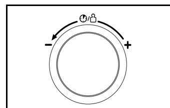
1. | **Hvis du vil vise klokkeslættet...** | **Skal du trykke på Ur knappen...** |
   |---|---|
   | 12 timers angivelse | En gang |
   | 24 timers angivelse | To gange |



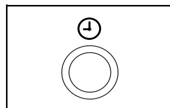
2. Drej **indstillingsknappen** for at indstille timer.



3. Tryk på knappen **Ur**.



4. Drej **indstillingsknappen** for at indstille minutter.



5. Når det korrekte klokkeslæt vises, skal du trykke på knappen **Ur** for at starte uret.
   Resultat: Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes.

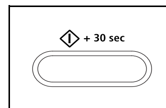
Kontrol af om din ovn fungerer korrekt

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt. Hvis du er i tvivl, skal du se afsnittet "Sådan gør du, hvis du er i tvivl eller har et problem" på siden.



Ovnen skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimum (100% - 900 W), tager det længere tid, inden vandet koger.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget i dørens højre side. Placer et glas vand på drejeskiven. Luk lågen.

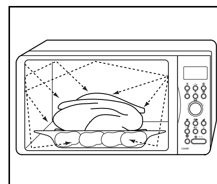


Tryk på knappen **Start** (◇), og indstil tiden til 4 eller 5 minutter ved at trykke på knappen**Start** (◇) det relevante antal gange.
Resultat: Ovnen opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter. Vandet skal derefter koge.

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med den frigivne energi kan der tilberedes madvarer eller opvarmes uden at hverken form eller farve ændres.
Du kan anvende din mikrobølgeovn til:
- ***Optøning***
- ***Opvarmning***
- ***Tilberedning***

Tilberedningsprincipper



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, reflekteres af ovnrummets sider og fordeles ensartet, når madvarerne roterer på drejeskiven. Madvarerne tilberedes derfor ensartet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne i en dybde på op til ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsætter herefter, efterhånden som varmen spreder sig ind i madvarerne.
3. Tilberedningstiden kan variere, afhængigt af den beholder der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Mængde og tæthed
   - Vandindhold
   - Starttemperatur (afkølet eller ej)



Da madvarernes midte tilberedes ved af varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af ovnen. De hensætningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, skal derfor overholdes for at sikre
- Ensartet tilberedning af madvarernes midte
- Den samme temperatur gennem madvaren

DA

Sådan gør du, hvis du er i tvivl eller har et problem

Det tager altid et stykke tid at blive fortrolig med et nyt apparat. Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger. Det kan spare tid til og besvær med et unødvendigt opkald.

- ◆ Følgende situationer er almindelige:
  - Kondens i ovnen
  - Luftstrømme rundt om døren og ydersider
  - Lys reflekteres rundt om døren og ydersider
  - Der slipper damp ud fra døren eller ventilationshullerne
- ◆ Maden bliver slet ikke tilberedt
  - Har du indstillet timeren korrekt og trykket på knappen **Start** (⟐)?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet det elektriske kredsløb og sprunget en sikring eller fået relæet til at slå fra?
- ◆ Maden er enten overtilberedt eller undertilberedt.
  - Anvendte du den korrekte tilberedningstid for denne type mad?
  - Anvendte du det korrekte effektniveau?
- ◆ Det gnister og knalder inde i oven (gnistdannelse)
  - Har du brugt en tallerken med metalkanter?
  - Har du efterladt en gaffel eller andet metalbestik i ovnen?
  - Er der alufolie for tæt på de indvendige vægge?
- ◆ Ovnen forårsager interferens med radioer eller tv-apparater
  - Der kan observeres en mindre interferens på tv-apparater eller radioer, når ovnen betjenes. Dette er normalt.
    - * Løsning: Anbring ikke ovnen tæt på tv-apparater, radioer og antenner.
  - Hvis støjen detekteres af ovnens mikroprocessor, nulstillet displayet muligvis.
    - * Løsning: Fjern strømstikket, og sæt det til igen. Indstil klokkeslættet igen.
- ◆ Meddelelsen “E-24" vises
  - Meddelelsen "E-24" aktiveres automatisk, inden mikrobølgeovnen bliver overophedet. Bliver meddelelsen "E-24" aktiveret, skal du trykke tasten "Stop/Annuller" ned for at anvende initialiseringstilstanden.

Hvis ovenstående anvisninger ikke gør det muligt at løse problemet, kan du kontakte dit lokale Samsung.servicecenter.
Hav venligst følgende informationer parat:

- ***Model- og serienummer. Disse findes normalt bag på ovnen.***
- ***Dine garantidetaljer***
- ***En tydelig beskrivelse af problemet***

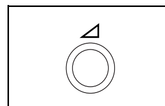
Kontakt herefter din forhandler eller dit Samsung-servicecenter.

Tilberedning/opvarmning

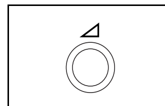
Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

 Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uovervåget.

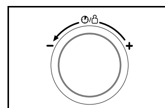
Åbn lågen. Placer maden midt på drejeskiven. Luk lågen. Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.



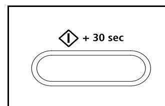
1. Tryk på knappen **Mikrobølgeovn** (⊿).
Resultat: Der vises følgende:
 (tilstanden mikrobølgeovn)



2. Vælg det korrekte effektniveau ved at trykke på knappen **Mikrobølgeovn** (⊿), indtil den tilsvarende effekt vises. Se effektniveautabellen herunder for flere detaljer.



3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.
Resultat: Tilberedningstiden vises.



4. Tryk på knappen **Start** (⟐).
Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Tilberedningen starter. Når den er færdig:
- ◆ Ovnen bipper og blinker ”0” fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

 Hvis du vil kende det aktuelle effektniveau i ovnrummet, skal du trykke én gang på knappen **Mikrobølgeovn** (⊿). Hvis du vil ændre effektniveauet under tilberedningen, skal du trykke på knappen **Mikrobølgeovn** (⊿) to eller flere gange for at vælge det ønskede effektniveau.

Kom hurtigt i gang:

 Hvis en ret skal opvarmes i kort tid ved maksimum effekt (900 W), kan du også blot trykke på knappen **Start** (⟐) en gangfor hver 30 sekunders tilberedningstid. Ovnen starter straks.

Effektniveauer og tidsvariationer

Med effektindikatorfunktionen kan du tilpasse den mængde energi, der spredes, og dermed den tid der er nødvendig til tilberedning eller opvarmning af din mad i overensstemmelse med dens type og mængde. Du kan vælge blandt seks effektniveauer.

Effektniveau	Procent	Effekt
HØJ	100 %	900 W
MIDDELHØJ	67 %	600 W
MIDDEL	50 %	450 W
MIDDELLAV	33 %	300 W
OPTØNING	20 %	180 W
LAV	11 %	100 W

De tilberedningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, svarer til det specifikt angivne effektniveau.

Hvis du vælger et...	Så skal tilberedningstiden være...
Højere effektniveau	Formindskes
Lavere effektniveau	Forøges

Afbrydelse af tilberedningen

Du kan når som helst afbryde tilberedningen, så du kan:

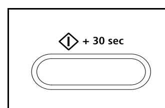
- ***Kontrollere maden***
- ***Vende eller røre i maden***
- ***Lade den henstå***

For at stoppe tilberedningen	Skal du...
Midlertidigt	Åbn lågen. Resultat: Tilberedningen standser. For at genoptage tilberedningen skal du lukke lågen igen og trykke på knappen **Start** (⬦)).
Komplet	Tryk på knappen **Stop**. Resultat: Tilberedningen standser. Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen **Stop** igen.

Tilpasning af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden ved at trykke på knappen +30sec en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

- ***Kontrollere hvorledes tilberedningen skrider frem ved når som helst blot at åbne lågen.***
- ***Forøgelse af den resterende tilberedningstid***



For at forøge tilberedningstiden for din mad skal du trykke på knappen **Start** (⬦) én gang for hver 30 sekunder, som du vil forøge med.

- Eksempel: For at forøge med tre minutter skal du trykke seks gange på knappen **Start** (⬦).

DA

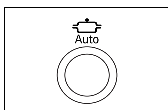
Anvendelse af den automatiske tilberedningsfunktion

DA

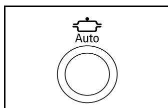
De fem automatiske tilberedningsfunktioner (Auto) omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje indstillingsknappen.

 Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

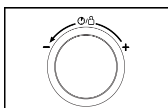
Åbn lågen. Placer maden midt på drejeskiven. Luk lågen.



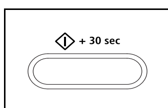
1. Tryk på Knappen **Automatiske tilberedningsprogrammer** (Auto).



2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Automatiske tilberedningsprogrammer** (Auto). Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.



3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **indstillingsknappen**.



4. Tryk på knappen **Start** (◇).
   Resultat: Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.
   ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Følgende tabel giver de forskellige automatiske tilberedningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Programmerne nr. 1 og 2 fungerer kun med mikrobølgeenergi.
Programmerne nr. 3 og 4 fungerer også med en cyklus af mikrobølger og grill.
Program nr. 5 fungerer også med en cyklus af mikrobølger og varmluft.

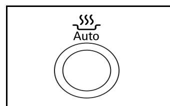
Kode	Mad	Portionsstørrelse	Hensætningstid	Anbefalinger
1.	**Friske grøntsager**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Afvej grøntsager efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 200-250 g, tilsæt 45 ml (3 spiseskefulde) ved 300-450 g, og tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) ved 500-750 g. Rør rundt efter tilbaredning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen.
2.	**Skrællede kartofler**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Afvej kartoflerne efter skrælning, afvaskning og udskæring i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45 ml (3 spiseskefulde) vand ved tilberedning af 300-450 g, tilsæt 60 ml (4 spiseskefulde) ved tilberedning af 500-750 g.
3.	**Stegt fisk**	200-300 g (1 stk.) 400-500 g (2 stk.) 600-700 g (3 stk.)	3 min.	Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til 250° C med funktionen Hurtig forvarmning. Smør fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje metalrist. Vend dem, når ovnen bipper.
4.	**Kyllingestykker**	200-300 g (1 stk.) 400-500 g (2 stk.) 600-700 g (3 stk.)	2 min.	Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til 250° C med funktionen Hurtig forvarmning. Smør kyllingestykkerne med olie og krydr dem med peber, salt og paprika. Placer dem i en rundkreds på den høje rist med skindsiden nedad. Vend dem, når ovnen bipper.
5.	**Roastbeef/ stegt lam**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til 250° C med funktionen Hurtig forvarmning. Smør steg/lam med olie og krydr (kun peber. Salt tilsættet efter stegning). Placer dem på den lave rist med den fede side nedad. Vend stykkerne, når ovnen bipper. Efter stegning og i hviletiden bør det pakkes ind i aluminiumsfolie.

Anvendelse af den automatiske opvarmningsfunktion

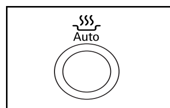
De fire automatiske opvarmningsfunktioner ( ) omfatter fire forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje indstillingsknappen.

☛ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

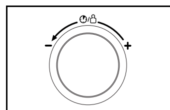
Åbn lågen. Placer maden midt på drejeskiven. Luk lågen.



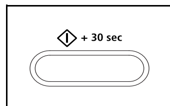
1. Tryk på knappen **Automatisk genopvarmning** ( ).



2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Automatisk genopvarmning** ( ). Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.



3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **indstillingsknappen**.



4. Tryk på knappen **Start** ( ).
   Resultat: Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.
   - ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker “0” fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Følgende tabel giver de forskellige automatiske opvarmnings- og tilberedningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Programmerne nr. 1 og 2 fungerer kun med mikrobølgeenergi.
Programmerne nr. 3 og 4 fungerer også med en cyklus af mikrobølger og varmluft.

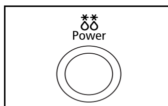
Kode	Mad	Portionsstørrelse	Hensætningstid	Anbefalinger
1.	**Færdigret** (kølet)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Placer måltidet på en tallerken, og tildæk det med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta).
2.	**Suppe/ sauce** (kølet)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Hæld i en suppetallerken eller skål, og tildæk med et plasticlåg under opvarmningen. Rør i suppen, så snart ovnen bipper (ovnen fortsætter med at arbejde og stopper, når du åbner døren). Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.
3.	**Frossen pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til 250 °C med funktionen Hurtig forvarmning. Anbring frosen pizza (-18 °C) på den lave rist.
4.	**Frosne boller/ rundstykker**	100-150 g (2 stk.) 200-250 g (4 stk.) 300-350 g (6 stk.)	3-5 min.	Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til 250° C med funktionen Hurtig forvarmning. Anbring de frosne boller/ rundstykker (-18 °C) i en cirkel på den lave rist. Dette program er velegnet til småt, frossent bagværk, som f.eks. boller/ rundstykker, frosne ciabatta-brød og små baguetter.

Anvendelse af lynoptøningsfunktionen

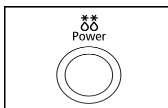
Med den automatiske lynoptøningsfunktion (Power) kan du optø kød, fjerkræ, fisk, brød, kage og frugt. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

 Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.

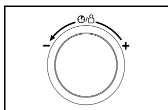
Åbn lågen. Placer den frosne mad på en dyb tallerken midt på drejeskiven. Luk lågen.



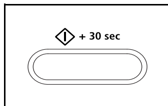
1. Tryk på knappen **Lynoptøning** (Power) .



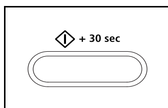
2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Lynoptøning** (Power). Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.



3. Vælg madens vægt ved at dreje **indstillingsknappen**.



4. Tryk på knappen **Start** (◇).
   Resultat:
   - Optøningen starter.
   - Ovnen bipper under optøningen for at minde dig om at vende maden.



5. Tryk på knappen **Start** (◇) igen for at afslutte optøningen.
   Resultat: Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

 Du kan også optø maden manuelt. Dette gøres ved at vælge funktionen mikrobølgeovn med et effektniveau på 180 W. Find flere oplysninger i afsnittet "Optøning" på side 26 for flere detaljer.

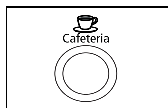
Følgende tabel beskriver de forskellige lynoptøningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Fjern al emballage før optøningen.
Anbring kød, fjerkræ og fisk på en flad glasplade eller på en keramisk plade, arranger brød og kage på køkkenrulle.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Hensætningstid	Anbefalinger
1.	**Kød**	200-2000 g	20-90 min.	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.
2.	**Fjerkræ**	200-2000 g	20-90 min.	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.
3.	**Fisk**	200-2000 g	20-80 min.	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter.
4.	**Brød/ kage**	125-1000 g	10-60 min.	Anbring brød vandret på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stoppes, når du åbner lågen.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/ boller og baguetter. Placer rundstykker/ boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur.
5.	**Frugt**	100-600 g	5-20 min.	Fordel frugter jævnt på et fladt glasfad. Dette program er velegnet til alle typer frugt.

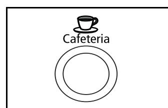
Anvendelse af cafeteriafunktionen

Ved brug af cafeteriafunktionen ( ) indstilles tilberedningstiden automatisk.

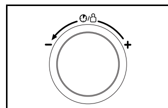
Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.



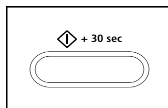
1. Tryk på knappen **Cafeteria** ( ).



2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Cafeteria** ( ). Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.



3. Vælg madens vægt ved at dreje **indstillingsknappen**.



4. Tryk på knappen **Start** ( ).
   Resultat: Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling.
   - ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Cafeteriaindstillinger

Følgende tabel viser de forskellige automatiske programmer for genopvarmning af drikke og optøning og opvarmning af frosne kagestykker.
Den indeholder den pågældende mængde, hensætningstid og behørige anbefalinger.
Program nr. 1 fungerer kun med mikrobølgeenergi. Program nr. 2 fungerer også med en cyklus af mikrobølger og varmluft.

Kode	Mad	Portionsstørrelse	Hensætningstid	Anbefalinger
1.	**Drikke (Kaffe, mælkte, vand)** (stue-temperatur)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1-2 min.	Hæld væsken i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden og 3 eller 4 kopper i en kreds. Lad dem stå i mikrobølgeovnen. Rør rundt i drinksene før og efter hensætningstiden. Vær forsigtig, når du tager kopper ud (se sikkerhedsanvisningerne for væsker).
2.	**Frossen kage**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min.	Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til 250° C med funktionen Hurtig forvarmning. Anbring den frosne kage i midten, anbring frosne kagestykker i en cirkel på den nederste rist. Sæt risten i midten af ovnen på drejeskiven. Ved hjælp af varmeluften opvarmes og brunes kagen. Dette program er velegnet til kage (rund) og kagestykker, som f.eks. frugtkage med sprød top, streuselkage eller kage med birkes. Det er ikke velegnet til kager med cremefyldning og kager med chokolade ovenpå.

Brug af bruningstallerkenen (CE1071ATC)

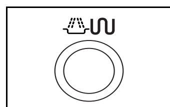
DA

Ved tilberedning i mikrobølgeovne ved brug af grill- eller mikrobølgeovnstilstand i grill/varmluftsovne er det normalt, at madvarer, som f.eks. kager og pizza, bliver bløde i bunden. Samsungs bruningstallerken hjælper til med at opnå en sprødt resultat på din tilberedte mad.

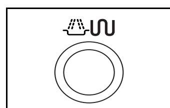
Bruningstallerkenen kan også anvendes til bacon, æg, pølser mm.

☛ Inden brug af bruningstallerkenen skal du forvarme den i kombinationstilstand i 3 - 5 minutter.
- Kombination af varmluft (250°C) og mikrobølger. (effektniveau 600 W) eller
- Kombination af grill og mikrøbølger (effektniveau 600 W)

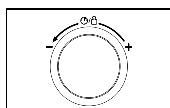
1. Forvarm bruningstallerkenen som forklaret herover.
   - Brug grillhandsker hele tiden, da bruningstallerkenen bliver meget varm.
2. Smør pladen med olie, hvis du tilberede mad som bacon og æg, så bruningen bliver pæn.
3. Placer maden på bruningstallerkenen.
   - Brug ikke redskaber, der ikke er varmebestandige, f.eks. plastskåle, på bruningstallerkenen (f.eks. plastic).
4. Anbring bruningstallerkenen på drejeskiven eller på den lave rist i mikrobølgeovnen.
   - Placer aldrig bruningstallerkenen i ovnen uden drejeskiven.



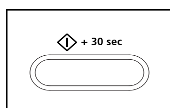
5. Tryk på knappen **Mikrobølge + Grill** ( ).



6. Indstil effektniveauet ved at trykke på knappen **Mikrobølge + Grill** ( ).

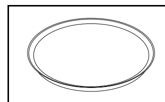


7. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.



8. Tryk på knappen **Start** ( ).
   Resultat : Tilberedningen startes.
   ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Sådan rengøres bruningstallerkenen



Den bedste måde at rengøre bruningstallerkenen på er at vaske den i varmt vand og opvaskemiddel. Skyl herefter af med rent vand. Brug ikke en skurebørste eller en hård skuresvamp. Det vil beskadige det øverste lag.



Da bruningstallerkenen har et teflonlag, kan den blive beskadiget, hvis du bruger den forkert.
- Skær aldrig madvarer ud på bruningstallerkenen. Fjern madvarerne fra tallerkenen, inden den skæres ud.
- Fjern maden med en plast- eller træspatel.

Indstilling for bruningstallerkenen (CE1071ATC)

Vi anbefaler at forvarme bruningstallerkenen inden tilberedning.
Forvarm bruningstallerkenen med funktionen Hurtig forvarmning på høj styrke med 250°C.
Følg tiderne og instruktionerne i tabellen.

FØDEVARE	MÆNGDE	TILBEREDNINGSTILSTAND	TILBEREDNINGSTID (MIN.)	ANBEFALINGER
Bacon	4-6 skiver (80 g)		4-5	Forvarm bruningstallerkenen. Læg skiverne ved siden af hinanden på bruningstallerkenen Sæt bruningstallerkenen på den høje rist.
Grillede tomater	200 g		4-5	Forvarm bruningstallerkenen. Brug små tomater (cocktailtomater) eller halve tomater. Arranger i en cirkel på bruningstallerkenen, og anbring på den høje rist.
Omelet	300 g		5-5 ½	Pisk 3 æg, tilsæt 2 teskefulde mælk, urter og krydderier. Skær en tomat i tern. Forvarm bruningstallerkenen, anbring tomatskiver på pladen, fordel pisket æg og 50 g revet ost jævnt. Anbring pladen på den høje rist.
Grillede grøntsager	250 g		9-10	Forvarm bruningstallerkenen, og smør med 1 teskefuld olie. Kom friske skivede grøntsager på pladen, f.eks. stykker af peber, løg, courgette-skiver og champignoner. Anbring bruningstallerkenen på den høje rist.
Frosne miniforårsruller	200 g		7-8	Forvarm bruningstallerkenen. Fordel forårsrullerne jævnt på pladen. Anbring pladen på den høje rist.
Frossen pizza	300-400 g		12-14	Forvarm bruningstallerkenen. Placer den frosne pizza på bruningstallerkenen. Sæt bruningstallerkenen på den høje rist.
Frosne flûtes med fyld	250 g		9-10	Forvarm bruningstallerkenen. Anbring de to frosne baguetter med fyld (f.eks. grøntsagerm skinke og ost). Sæt bruningstallerkenen på den høje rist.
Frosne kyllingelår	250 g		7-8	Forvarm bruningstallerkenen. Smør pladen med 1 teskefuld olie. Læg kyllingestykkerne på bruningstallerkenen. Sæt bruningstallerkenen på den høje rist. Vend efter 4-5 min.

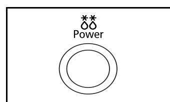
DA

Tilberedning i flere trin

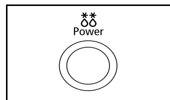
Din mikrobølgeovn kan programmeres til at tilberede mad i op til tre trin (tilstandene Varmluft, Mikrobølge + varmluft og Hurtig opvarmning kan ikke anvendes ved tilberedning i flere trin). Eksempel: Hvis du vil lynoptø fødevarer og tilberede disse, uden at det er nødvbendigt at nulatille ovnen efter hvert trin. Du kan derfor optø og tilberede 1,8 kg kylling i tre trin:

- ***Optøning***
- ***Mikrobølgetilberedning i 30 minutter***
- ***Grilning i 15 minutter***

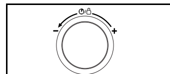
☛ Optøningen skal være det første trin. Kombination og grill kan kun anvendes i de resterende to trin. Men mikrobølger kan anvendes to gange (med to forskellige effektniveauer).



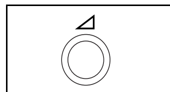
1. Tryk på knappen **Lynoptøning** ( ).



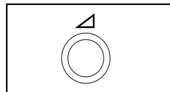
2. Vælg madtypen, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **Lynoptøning** ( ).



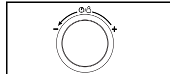
3. Indstil vægten ved at dreje **indstillingshjulet** det nødvendige antal gange (1800 g i eksemplet).



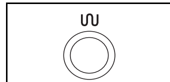
4. Tryk på knappen **Mikrobølgeovn** ( ).



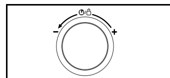
5. Indstil mikrobølgeovnens niveau ved at trykke på knappen **Mikrobølgeovn** ( ) for at indstille det relevante effektniveau (450 W i eksemplet).



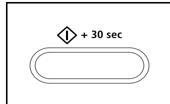
6. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**. (30 minutter i eksemplet)



7. Tryk på knappen **Grill** ( ).



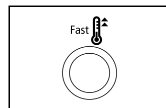
8. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**. (15 minutter i eksemplet).



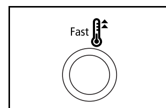
9. Tryk på knappen **Start** ( ).
   Resultat: Tilberedningen startes:
   - ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Hurtig forvarmning af ovnen

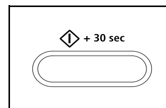
Til varmluftstilberedning anbefales det, at du forvarmer ovnen til den omtrentlige temperatur, inden du sætter mad i ovnen. Når ovnen når den ønskede temperatur, bevares denne i ca. 10 minutter. Herefter afbrydes den automatisk. Kontroller, at varmeelementet har den korrekte placering for den tilberedningstype, du ønsker.



1. Tryk på knappen **Hurtig forvarmning** (Fast).
   Resultat: Der vises følgende:
   250°C (temperatur)



2. Tryk på knappen **Hurtig forvarmning** (Fast) én eller flere gange for at indstille temperaturen.



3. Tryk på knappen **Start** ( ).
   Resultat: Ovnen forvarmes til den ønskede temperatur.
   - ◆ Visningstiden er otte sekunder for den valgte tilberedningstilstand og to sekunder for den indstillede temperatursekvens.
     Eks.) I tilstanden Hurtig forvarmning ved 200°C



(vises i otte sekunder)



(vises i to sekunder)

   - ◆ Når den ønskede temperatur opnås, bipper ovnen seks gange, og temperaturen bevares i 10 minutter.
   - ◆ Efter 10 minutter, bipper ovnen fire gange, og handlingen stopper.



I tilfælde af at den indre temperatur har opnået den forudindstillede temperatur, bipper ovnen seks gange, når du indstiller temperatur, og den forudindstillede temperatur bevares i 10 minutter.



Hvis du vil vide den aktuelle temperatur i ovnrummet, skal du trykke på knappen **Hurtig forvarmning** (Fast) .

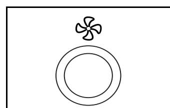
Tilberedning med varmluft

Med varmluftstilstanden kan du tilberede madvarer på samme måde som i en almindelig ovn. Mikrobølgeovnstilstanden anvendes ikke. Du kan indstille temperaturen efter behov i en område fra 40°C til 250°C i otte forudindstillede trin. Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

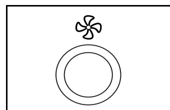
 Hvis du ønsker hurtig forvarmning af ovnen, skal du se side 16.

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

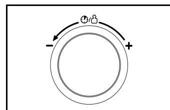
Kontroller, at varmeelementet har den vandrette placering, og at drejeskiven er på plads. Åbn lågen, anbring kogekarrene på den lave rist, og sæt dem på drejeskiven.



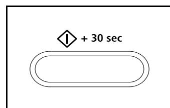
1. Tryk på knappen **Varmluft** ( ).
Resultat: Der vises følgende:
(varmluftstilstand)
250°C (temperatur)



2. Tryk på knappen **Varmluft** ( ) én eller flere gange for at indstille temperaturen.
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C



3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.



4. Tryk på knappen **Start** ( ).
Resultat: Tilberedningen startes:

◆ Visningstiden er otte sekunder for den indstillede tilberedningstilstand og to sekunder for den indstillede temperatursekvens.
Eks.) 30 minutter til tilberedningstid ved 200°C



(vises i otte sekunder)



(vises i to sekunder)

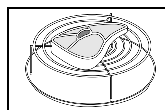
◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

 Hvis du vil vide den aktuelle temperatur i ovnrummet, skal du trykke på knappen **Hurtig forvarmning** (Fast) .

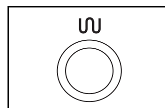
Grilning

Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger.

- ***Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.***
- ***Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.***

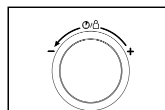


1. Åbn døren og sæt maden på risten.



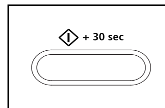
2. Tryk på knappen **Grill** ( ).
Resultat: Der vises følgende:
(grilltilstand)

- Grillens temperatur kan ikke indstilles.



3. Vælg grilltiden ved at dreje **indstillingsknappen**.

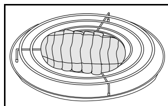
- Den længste grilltid er 60 minutter.



4. Tryk på knappen **Start** ( ).
Resultat: Grilningen starter:

◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Valg af tilbehør



Traditionel varmluftstilberedning kræver køkkentøj. Men du bør kun bruge køkkentøj, som du vil anvende i en almindelig ovn.
Mikroovnssikkert køkkentøj er oftest ikke velegnet til varmluftstilberedning. Anvend ikke plastbeholdere, tallerkner, papkrus, håndklæder e.l.
Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (mikrobølger og grill eller varmluft), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste. Kogekar eller køkkenredskaber af metal kan skade ovnen.

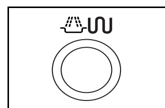
 Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes på side side 21 .

Kombinering af mikrobølger og grill

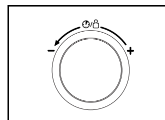
Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

 Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen, - de bliver meget varme.
Du kan forbedre tilberedningen og grilningen, hvis du bruger den høje rist.

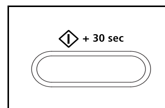
Åbn lågen. Anbring maden på den rist, der er mest velegnet til den type mad, der skal tilberedes. Sæt risten på drejeskiven. Luk lågen.



1. Tryk på knappen **Mikrobølge + Grill** ( ).
   Resultat: Der vises følgende:
   (mikrobølger og grill-kombinationstilstand)
   300W (udgangseffekt)
   - Grillens temperatur kan ikke indstilles.



2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.
   - Den længste tilberedningstid er 60 minutter.



3. Tryk på knappen **Start** ( ).
   Resultat:
   ◆ Den kombinerede tilberedning startes.
   ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker “0” fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Kombinering af mikrobølger og varmluft

Kombinationstilberedning anvender måde mikrobølgeenergi og varmluft. Det er ikke nødvendigt med forvarmning, da mikrobølgeenergien er tilgængelig med det samme.
Mange fødevarer kan tilberedes i kombinationstilstand, specielt:

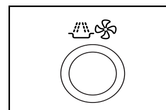
- ***Stegt kød og fjerkræ***
- ***Tærter og kager***
- ***Æg- og osteretter***

☛ Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

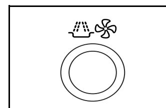
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen, - de bliver meget varme.

Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

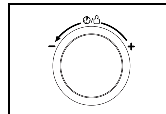
Åbn lågen. Anbring madvarerne på drejeskiven eller på den lave rist, der herefter anbringes på drejeskiven. Luk lågen. Varmeelementet skal være i vandret stilling.



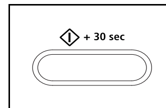
1. Tryk på knappen **Mikrobølge + Varmluft** ( ).
Resultat: Der vises følgende:
 (mikrobølger og varmluft-kombinationstilstand)
450W (udgangseffekt: Skifter til følgende temperaturtilstand i løbet af to sekunder)
250°C (temperatur)



2. Vælg temperaturen ved at trykke på knappen **Microbølge + Varmluft** ( ).
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C



3. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **indstillingsknappen**.
- Den længste tilberedningstid er 60 minutter.



4. Tryk på knappen **Start** ( ).
Resultat:
- ◆ Den kombinerede tilberedning startes.
- ◆ Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur, hvorefter mikrobølgetilberedningen fortsætter, indtil tilberedningstiden er slut.
- ◆ Visningstiden er otte sekunder for den indstillede tilberedningstilstand og to sekunder for den indstillede temperatursekvens.
Eks.) 30 minutter til tilberedningstid ved 200°C

30:00 (vises i otte sekunder) 200 °C (vises i to sekunder)

- ◆ Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og blinker "0" fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

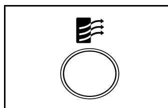


Hvis du vil vide den aktuelle temperatur i ovnrummet, skal du trykke på knappen **Hurtig forvarmning** (Fast) .

DA

Brug af den luftbefriende funktion (CE1071C)

Denne funktion anvendes efter tilberedning af stærkt lugtende mad, eller når der er meget røg i ovnrummet.
Rengør først ovnrummet.



Tryk på knappen **Lugtfjerning**. Når rengøringen er afsluttet, hører du fire bip.

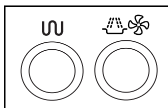
 Lugtfjerningstiden er angivet til 5 minutter.

 Du kan også justere tiden for **Lugtfjerning** ved at trykke på knappen +30sec.

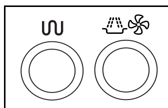
 Den længste lugtfjerningstid er 60 minutter.

Mikroovnens sikkerhedslås

Mikrobølgeovnen er monteret med et specielt børnesikkerhedsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.
Ovnen kan låses til enhver tid.



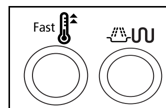
1. Tryk på knapperne **Grill** ( ) og **Microbølge + Varmluft** ( ) samtidigt i ca. tre sekunder.
   Resultat:
   - Ovnen låses.
   - Følgende indikation vises "**L**".



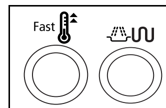
2. For at låse oven op skal du trykke på knapperne **Grill** ( ) og **Mikrobølge + Varmluft** ( ) samtidigt igen (ca. tre sekunder).
   Resultat: Ovnen kan anvendes normalt.

Slukning af bipperen

Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.



1. Tryk på knapperne **Hurtig forvarmning** (Fast) og **Mickrobølge + Grill** ( ) samtidigt i ca. et sekund.
   Resultat: Ovnen bipper ikke for at indikere afslutningen af en funktion.



2. For at aktivere bipperen igen skal du samtidigt trykke på knapperne **Hurtig forvarmning** (Fast) og **Mikrobølge + Grill** ( ) i ca. et sekund.
   Resultat: Ovnen fungerer normalt.

Vejledning i køkkenudstyr

DA

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken.
Vær derfor omhyggelig med at vælge køkkenudstyr. Hvis køkkenudstyret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.
Følgende tabel indeholder de forskellige typer køkkenudstyr og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Køkkenudstyr	Mikrobølge sikker	Kommentarer
Alufolie	✓✗	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end otte minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirsposer eller aviser	✗	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ildfaste fade	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
• Fine glas	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
• Glasbeholdere	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.
Metal		
• Tallerkner	✗	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbånd	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Klar madfolie	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓✗	Kun hvis kogbar eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ :Anbefales
✓✗:Brug med varsomhed
✗ :Usikkert

DA

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand- , fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

TILBEREDNINGS-

Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:
Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger:
Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideelt til mad, der normalt ville kunne tilberedes på et komfur. F.eks. smeltning af smør eller chokolade (se kapitel med tip, teknikker og idéer).

Tildækning under tilberedning
Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Mad kan tildækkes på forskellige måder: f.eks. med en keramikplade, et plastlåg eller mikrobølgebestandig, klar folie.

Hensætningstider
Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid –se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portion	Strøm	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	7-8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ ærter/majs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris: Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sit omfang under tilberedning. Tilbered med låg på.
Efter tilberedningen, skal der omrøres før hensætningen og tilsættes salt eller krydderier og smør.
Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.

Pasta: Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket.
Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portion	Strøm	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250 g	900 W	16-17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250 g	900 W	17-18	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales – se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid –se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen.
Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

Tip:: Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.

Alle friske grøntsager skal tilberedes med fuld effekt (900 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Tilbered i lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.
Rosenkål	250 g	6-6½	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250 g	4½-5	3	Skær gulerødder i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Tilbered i lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.
Courgetter	250 g	4-4½	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.
Auberginer	250 g	3½-4	3	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250 g	4-4½	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champignoner	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.
Løg	250 g	5-5½	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peber	250 g	4½-5	3	Skær peber i små stykker.
Kartofler	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Majroer	250 g	5½-6	3	Skær majroer i små tern.

DA

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.
Brug effektniveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20°C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7°C.

Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg – det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 900 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.
Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).
Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden. Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den).
Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug.
Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.
Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen - for at lade temperaturen fordele sig.
Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

OPVARMNING AF VÆSKER

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

OPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD:
Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør grundigt rundt efter opvarmningen! Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: mellem 30–40°C.

BABYMÆLK:
Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarmes utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering! Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad, før du giver det til barnet. Anbefalet serveringstemperatur: ca. 37°C.

BEMÆRK:

Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger.
Brug effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

DA

Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Strøm	Klokkeslæt	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.	2-3	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.

Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Strøm	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Hældes i kop og opvarmes utildækket. Placer 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden, 3 kopper i en kreds. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt.
Suppe (kølet)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Hæld op i en suppetallerken eller -skål. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Rør rundt igen før servering.
Gryderet (afkølet)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	3½-4½	3	Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	4-5	3	Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Portionsmåltid (afkølet)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Anbring måltid med 2-3 afkølede dele på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.

DA

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.

Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd, og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.

Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra ,og fjern eventuel indmad hurtigst muligt.
Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.
Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Stands optøningen, hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen, og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.
Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Hensætningstiden for en gennemført optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

Tip: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til - 20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Al frossen mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Kød				
Hakket oksekød	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Svine/ nakkekoteletter	250 g	7-8		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	14-15	15-60	Læg først kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Dæk tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	1200 g	32-34		
Fisk				
Fiskefileter	200 g	6-7	10-25	Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel fisk	400 g	11-13		
Frugt				
Bær	300 g	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).
Brød				
Boller/ rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Toast/ sandwich	250 g	4-4½		
Brød (hvede- + rugmel)	500 g	7-9		

GRILL

Grill-elementerne er placeret under ovnrummets loft. De virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Forvamning af grillen i 2-3 minutter eller brug af funktionen til hurtig opvarmning gør maden brun hurtigere.

Kogekar til grilning:
Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til grilning:
Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwicher og alle former for toast med fyld.

VIGTIGT:
Når som helst du kun bruger grill-tilstanden, skal du huske, at mad skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales.

MIKROBØLGER + GRILL

Denne tilberedningsmetode kombinerer strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt.
Dette kører skiftende med en kombination af mikrobølger og grill.

Kogekar til mikrobølger + grill
Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grillning:
Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til bruning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

VIGTIGT:
Når som helst du bruger kombinations-tilstanden (mikrobølge + grill), skal du huske, at mad skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales. Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

Grillvejledning til fersk mad

Forvarm ovnen med funktionen til hurtig opvarmning til 250°C.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grilning.

Madvare	Portionsstørrelse	-modus	1. Tid pr side (min.)	2. Tid pr side (min.)	Anbefaling
Toastskiver	4 stk. (hver 25 g)		2-3	1-2	Læg toastskiverne side om side på den høje rist.
Grillede cocktailtomater	400 g		5-6	-	Placer små tomater i en cirkel på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.
Tomat-ostetoast	4 stk. (300 g)		4½-5½	-	Rist først brødskiverne. Sæt toasten med tomatskiverne og ost på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.
Gratinerede kartofler/ grøntsager (kølede)	400 g		13-15	-	Sæt den friske gratin i en lille ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Bagte æbler	2 æbler (ca. 400 g)		9-10	-	Tag kernehuset ud af æblerne og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på den lave rist.
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)		11-12	9-10	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.

DA

Madvare	Portionsstørrelse	-modus	1. Tid pr side (min.)	2. Tid pr side (min.)	Anbefaling
Steaks (mellem)	400 g (2 stk.)		10-14	8-12	Smør dine steaks med olie. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.
Stegt fisk	400-500 g		6-9	9-10	Smør fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg to fisk ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.

VARMLUFT

Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af madvarer i en traditionel ovn med varm luft.
Varmeelementet og blæseren er anbragt på endevæggen, så den varme luft kan cirkuleres.

Køkkenudstyr til varmluftstilberedning:
Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

Mad, der er egnet til egnet til varmluftstilberedning:
Alle kiks, individuelle boller, rundstykker og kager bør fremstilles med denne metode, og også frugtkager, choux-kagedej og souffler.

MIKROBØLGER + VARMLUFT

Denne tilstand kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft og nedsætter derfor tilberedningstiden og giver madvarerne en brun og sprøf overflade. Dette kører skiftende med en kombination af mikrobølger og varmluft.
Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af mad i en ovn med varm luft, der cirkuleres vha. en blæser på endevæggen.

Kogekar til mikrobølger + varmluft
Det bør være muligt for mikrobølgerne at trænge igennem. Bør være ovnfast (som glas, potter eller porcelæn uden metalkanter). Det samme som køkkentøjet beskrevet under mikrobølge + grill.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og varmluft:
Alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.

Varmluftguide til friske og frosne madvarer

Forvarm luften med funktionen til hurtig opvarmning til 250°C.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for varmluftstilberedning.

Madvare	Portionsstørrelse	-modus	1. Tid pr side (min.)	2. Tid pr side (min.)	Anbefaling
PIZZA Frosses pizza (allerede bagt)	300-400 g	220° C	13-15	-	Sæt pizzaen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter bagningen
PASTA Frossen lasagne	400 g	220° C	24-26	-	Anbring i et passende ildfast fad, eller bevar i den originale emballage (sørg for, at denne er velegnet til mikrobølger og ovnvarme). Anbring den frosne lasagne på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
KØD Roastbeef/ stegt lam (mellem)	1200-1300 g	180° C	20-22	15-17	Smør steg/lam med olie og krydr med peber, salt og paprika. Placer dem på den lave høje rist, først med den fede side nedad. Efter tilberedningen: Pak den ind i aluminiumsfolie, og lad den trække i 10-10 minutter.
Stegt kylling	1000-1100 g	220° C 	20-22 -	18-20 4-5	Smør kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsiden nedad og derefter opad på den lave rist. Lad stå i 5 minutter.
BRØD Frisks boller/ rundstykker (frisk dej)	4 stk. (200 g)	200°C	12-14	-	Placer brødet i en kreds på den lave rist. Brug ovnhandsker, når de tages ud! Lad stå i 2-3 minutter.
KAGE Æblekage (frisk dej)	500 g	200°C	35-40	-	Anbring den friske dej i en lille, rund eller sort metalbageform (diameter 18 cm). Kom æbleskiver på toppen. Sæt kagen på den lave rist. Lad dem stå i 5-10 minutter efter bagningen.
Minimuffins (frisk dej)	12 x 30 g (350 - 400 g)	220°C	15-20	-	Kom den friske dej i papirmuffinforme. Sæt formene på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter bagning.
Kager (frisk dej)	100-150 g	200°C	10-12	-	Forvarm ovnen, herunder en rund metalbageplade. Anbring kagerne på pladen. Sæt pladen på risten..

Tilberedningsvejledning (fortsat)

SÆRLIGE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Anbring 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg.
Opvarmes i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Anbring 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når de tages ud!

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING
Anbring 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål.
Opvarmes i 1 minut ved 300 W.
Omrør efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)
Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3 1/2 til 4 1/2 minut ved 900 W, intil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

KOGNING AF SYLTETØJ
Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en passende størrelse glaspyrexskål med låg.
Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 900 W.
Rør rundt flere gange under tilberedningen. Kom direkte i små syltetøjs-glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i en egnet størrelse med låg.
Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minutter ved 900 W.
Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELSPLINTER
Spred 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken.
Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W.
Lad dem stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når de tages ud!

Rengøring af din mikrobølgeovn

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres jævnligt for at undgå, at der samles fedt og madrester:
- ***Indvendige og udvendige overflader***
- ***Dør og dørtætninger***
- ***Drejeskive og rotationsringe***


Sørg **ALTID** for, at dørtætningerne er rene, og at døren kan lukkes ordentligt.


Hvis ovnen ikke holdes i ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varm sæbevand. Skyl og tør.
2. Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader eller på rotationsringen med en sæbeklud. Skyl og tør.
3. Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft på drejeskiven og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.
4. Vask den opvaskemaskinesikre tallerken efter behov.


Spild **IKKE** vand i ventilationshullerne. Brug **ALDRIG** slibemidler eller opløsningsmidler. Vær især omhyggelig ved rengøring af dørtætningerne, at der ikke er nogen madrester:
- Der hobes op
- Forhindrer døren i at lukkes ordentligt.


Rengør mikrobølgeovnens rum med en mild sæbeopløsning umiddelbart efter hver brug, men lad mikrobølgeovnen køle ned før rengøringen for at undgå skader.


Instruktionerne for tilberedningsomfang, komfurer og ovne hævder, at en damprenser ikke må anvendes.

Opbevaring og reparation af din mikrobølgeovn

Overhold nogle få anvisninger ved opbevaring, eller når mikrobølgeovnen skal serviceres.
Ovnen må ikke bruges, hvis døren eller dørtætningerne er beskadiget:

- ***Ødelagt hængsel***
- ***Forringede tætninger***
- ***Forvredet eller bøjet ovnrum***

Kun en kvalificeret tekniker med erfaring i mikrobølgeovne må foretage reparation.

 Tag **ALDRIG** det udvendige kabinet af ovnen. Hvis ovnen er defekt og skal services, eller du er i tvivl om dens tilstand, skal du:

- Trække stikket ud af stikkontakten
- Kontakte det nærmeste After Sales-servicecenter.

 Hvis du vil sætte ovnen af vejen midlertidigt, skal du vælge et tørt sted frit for støv.

- **Grund:** Støv og fugt kan påvirke de arbejdende dele i ovnen.

Denmark



Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt, på tilbehør eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal ovennævnte bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz AC
Strømforbrug	
Maksimum effekt	2050 W
Mikrobølge	1400 W
Grill (varmeelement)	1250 W
Varmluft (varmeelement)	Maks. 2050 W
Udgangseffekt	100 W / 900 W - 6 niveauer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Dimensioner (B x D x H)	
Udvendig	517 x 485 x 310 mm
Ovnrum	352 x 348 x 235 mm
Rumfang	1,0 kubikfod
Vægt	
Netto	Ca. 18,5 kg



SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 dites 'SAMSUNG' (€ 0.15/Min) 0 825 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch